MÖVENPICK



Vanilla Chocolate mit dunklen Schoko-Meersalz-Popcorn

Für 4 Personen brauchst Du:

Mövenpick Vanilla Chocolate

40 g Popcornmais

2 EL Pflanzenöl

80 g dunkle Kuvertüre

1 EL Kokosnussöl

60 g Puderzucker

etwas Meersalz

Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Kuvertüre in Stückchen brechen oder hacken und im Wasserbad schmelzen lassen.

3. Kokosnussöl dazugeben, zerlassen und mit der Schokolade glatt rühren.

4. Öl in einem großen Topf auf hoher Stufe erhitzen. 3 Maiskörner hineingeben, den Deckel verschließen und abwarten, bis sie poppen.

5. Den Rest der Maiskörner in den Topf geben, gerade so viel, dass eine Schicht den Boden bedeckt. Den Topf mit dem Deckel verschließen und den Mais poppen lassen.

6. Wenn kein Poppen mehr zu hören ist, das Popcorn aus dem Topf in eine Schale geben.

7. Popcorn mit Puderzucker und etwas Meersalz bestreuen und Schokolade darüber geben. Mischen, bis das Popcorn gleichmäßig mit Schokolade bedeckt ist.

8. Alternativ das Popcorn im Topf lassen und Puderzucker, Meersalz und geschmolzene Schokolade dazugeben. Zudecken und gut durchrütteln bis die Schokolade verteilt ist

9. Popcorn auf ein Blatt Backpapier geben und abkühlen lassen.

10. Vanilla Chocolate mit dem Schoko-Meersalz-Popcorn genießen.